

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 17176
6 april
2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „FLÖNZ”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 107 van 22 maart 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 22 mei 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 107/07)
Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (1) bezwaar in te dienen tegen de aanvraag.
Deze bekendmaking vervangt het in het Publicatieblad C 6 van 9 januari 2016 bekendgemaakte enig document.

ENIG DOCUMENT

„FLÖNZ”
EU-nr.: DE-PGI-0005-01257 – 26.8.2014
BOB () BGA (X)

1. Naam

„Flönz”

2. Lidstaat of derde land

Duitsland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2 Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Flönz” is een bloedworst die wordt bereid volgens een oude ambachtelijke traditie. Hij behoort tot de kookworsten en binnen dat type tot de bloedworsten. Het is een bloedworst van zogenaamde eenvoudige kwaliteit, dat wil zeggen dat hij varkensvlees bevat, maar dat het percentage varkensvlees niet waarneembaar is. De worst wordt in een natuurlijke of kunstdarm gestopt. De worsten hebben een doorsnede van 30 tot 65 mm. De worsten zijn rond, als ze in een natuurlijke darm of kunstdarm zijn verpakt, en hebben de vorm van een kromme cilinder met aan beide uiteinden een typische worstpunt. Ze kunnen ook tot een ring worden gesloten. De worstmassa heeft een roodbruine kleur met witte spekstukjes erin. De worst is ook aan de buitenkant roodbruin van kleur.
De worst is zacht van substantie maar goed te snijden. Hij is als verse en als gerookte worst verkrijgbaar.
De worst wordt in gesloten verpakkingen, geheel of in stukken in de darm en ook gesneden in afzonderlijke schijfjes als gemaksproduct (luchtdicht verpakt bijvoorbeeld) in de handel gebracht. Er is geen „Flönz” in glas, in blik of in andere verpakkingen.
„Flönz” moet zichtbaar spek bevatten. Dit bedraagt maximaal 25-30% van het gewicht. De spekstukjes hebben een doorsnede van 5 tot 10 mm. Het vetgehalte van verse „Flönz” is 25-35% en het BEFFE-



gehalte (= spiereiwitgehalte) mag niet lager dan 8% zijn.

3.3 Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Ingrediënten zijn:
- vers spekzwoerd,
- vers of bevroren (eventueel ontdooid) varkensspek,
- varkensvlees,
- facultatief: varkenskopvlees,
- varkensbloed,
- nitrietpekel,
- specerijen (alleen natuurlijke, geen aroma's of extracten van specerijen),
- facultatief: uien,
- facultatief: vleessappen.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende gebied moeten plaatsvinden

Om de kwaliteit van het traditionele product te waarborgen, moeten alle onderdelen van het productieproces in het afgebakende gebied plaatsvinden.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

4. Beknopte omschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied is een deel van de Duitse deelstaat Noordrijn-Westfalen, met name het gebied rond de stad Keulen, de steden Leverkusen, Bergisch Gladbach, Rösrath, Wesseling, Brühl, Hürth, Frechen, Pulheim, Bonn, Neuss, Dormagen, Monheim, Ratingen en Düsseldorf, alsmede de Rhein-Sieg-Kreis.

5. Verband met het geografische gebied

Bijzonderheden over het geografische gebied

Keulen, de grootste stad in het productiegebied, bevindt zich ongeveer in het geografische centrum ervan en ligt aan de Rijn, net als Düsseldorf en Bonn – qua grootte de tweede en derde stad van het gebied – en bijna alle andere tot het gebied behorende gemeenten. „Flönz" is een belangrijk bestanddeel van het carnaval, dat in het gehele productiegebied zeer intensief wordt gevierd. Het Keulse en Düsseldorfse carnaval zijn het bekendst, maar ook in de overige plaatsen is het carnaval een hoogtepunt in het jaar met enorme betekenis voor de lokale bevolking. Daar horen traditionele producten bij. Ook „Flönz" wordt daartoe gerekend. Dit is een product dat zelfs de steden Keulen en Düsseldorf, die soms schertsenderwijs als elkaars vijanden worden bestempeld, in een gemeenschappelijke culinaire traditie verenigt.

Bijzonderheden van het product

De bijzondere faam van „Flönz" is terug te voeren op het feit dat de naam en het gerecht symbool staan voor de identiteit en het speciale karakter van het productiegebied. „Flönz" moet worden gegeten als verse, zachte worst. Daarmee onderscheidt de worst zich met name van bloedworsten in de Zuid-Duitse regio, die vaak in gedroogde, harde vorm als lang houdbaar product worden aangeboden. Omwille van de kwaliteit mag alleen vers of bevroren en geen geconserveerd spek worden gebruikt. Door gebruik van vers of bevroren spek ontstaat er minder snel ongewenste oxidatie, die als de worst langere tijd wordt bewaard een ranzige geur en smaak zou veroorzaken. De toepassing van vers of bevroren spek is typisch voor het gebied en, op grond van de traditie van deze productiewijze in het gebied, ook een door het gebied bepaalde eigenschap van het product.
De bijzondere faam van „Flönz" berust op de productie in het geografische gebied. Dit blijkt uit het feit dat de naam en het gerecht symbool staan voor de identiteit en het speciale karakter van het



productiegebied. „Flönz” is het belangrijkste ingrediënt van bijvoorbeeld het traditionele gerecht „Kölsch Kaviar” (Keulse kaviaar), dat geen kaviaar is maar „Flönz” met uienringen. Dit gerecht staat op de menukaart van elke brouwerij in Keulen. „Himmel und Äd” (hemel en aarde) is gebakken „Flönz” met appelcompote en aardappelpuree. In de literatuur wordt de speciale betekenis van „Flönz” voor de Keulse keuken aangetoond:

° Franz Mathar/Rudolf Spiegel, Kölsche Bier- und Brauhäuser, Köln 1989;
° Peter Honnen, Kappes, Knies und Klüngel, Köln 2003;
° Berthold Heizmann, Von Apfelkraut bis Zimtschnecke, Köln 2011;
° Gérard Schmidt/Joachim Römer, Kölsch Kaviar un Ähzezupp, Köln 1990

Causaal verband

De faam van „Flönz” en de relatie met het geografische gebied zijn organisch gegroeid in de loop der tijd. Het begrip „Flönz” bestond in Keulen reeds aan het eind van de negentiende eeuw (Wrede, Neuer Kölnischer Sprachenschatz, Köln 1956, 235).

In 1947 maakten de tekstdichter Jupp Schlösser en de componist Gerhard Jussenhoven er grapjes over hoe moeilijk de uitspraak van het Keulse dialect voor immigranten was. Als voorbeeld gaven ze het vanwege de „o”-klanken moeilijke woord „Blotwoosch” (bloedworst) en ze stelden voor het synoniem „Flönz” te gebruiken. Hun lied „Sag’ ens Blotwoosch” (Zeg eens bloedworst) gaat als volgt:

„… Sag’ ens Blotwoosch … (… Zeg eens Blotwoosch …) (bloedworst)
Wäm dat Woot es zo schwer. (Wie dat woord te moeilijk vindt,)
Dä säht einfach Flönz …” (zegt gewoon Flönz …)

Toni Steingass volgde in 1980 met het lied „Bunnefitschmaschinche” (Bonensnijder):

„… Wä en Kölle uze well, (… Wie in Keulen iemand wil plagen,)
da säht statt Blodwoosch Flönz, (zegt in plaats van Blotwoosch Flönz,)
Un wä dat nit sage kann, (en wie dat niet kan zeggen,)
dä stammp us der Provönz! …” (komt uit de provincie! …)

Van recentere datum is het lied „Buure Säu” (Plattelanders) van Gerd Köster en Frank Hocker uit 1996:

„… De Haupsaach es, de Flönz es god. (… De hoofdzaak is dat de Flönz goed is.)
Alles andre es zo kompliziert …” (Al het andere is zo gecompliceerd …)

In 2011 ensceneerde Peter Millowitsch het theaterstuk „Für eine Handvoll Flönz” in zijn Keulse theater en ongeveer tegelijkertijd – in de carnavalsperiode 2011/2012 – was een thema van de Keulse „Stunksitzung” (cabaret tijdens carnaval) „Kölsch gibt es nur gegen Flönz (Keuls witbier krijg je alleen tegen Flönz). Euro Flönz …”.

Het begrip „Flönz” wordt op menig maatschappelijk gebied gebruikt om de bijzondere band van een evenement of organisatie met de Keulse geboorteplaats te benadrukken. Een Keuls basketbalteam noemt zichzelf „Flying Flönz I”. De Keulse jachtclub organiseert ieder jaar de „Royal Flönz Kapp”. De eerste oldtimertocht van de KG Ahl Häre in Pulheim (carnavalvereniging) werd „Tour de Flönz” 2012 genoemd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41118

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.